

Słodki uśmiech Amelii Semadeni

Przyjechali ze Szwajcarii w czasach, gdy nikt nie wierzył w tuczące kalorie. Na ponad 100 lat związali się z naszym miastem. Zajmowali się anielską stroną kuchni, czyli cukiernictwem. Byli pionierami marketingu - potrafili wydać pocztówkę z widokiem swojej cukierni i sprzedać lokal wraz z marką. Bo Semadeni to była marka

To była - jakbyśmy dziś powiedzieli - międzynarodowa korporacja mająca sieć zakładów produkcyjnych oraz cukierni. Wszystkie o podobnym asortymencie ciast i tortów oraz wystroju lokali. W cukierniach Semadenich słuchano... tych samych walców. Dziś byśmy powiedzieli, że to były miejsca kultowe i trendy. Bo tylko w miejscu cool mogła migdałowe babeczki jadać Helena Modrzejewska. Lubelskie dwie, a później jedna, cukiernie - to była część rodzinnego biznesu o najwyższej reputacji.

Semadeni to była przede wszystkim rodzina

Pochodzili z Poschiavo, dużej wówczas wsi na stokach Alp, niedaleko od włoskiej granicy. Protoplastą cukierniczego rodu, założonego w Polsce był Kacper Semadeni. Kacper w 1827 roku otworzył w Warszawie (na Nowym Świecie u zbiegu ze Świętokrzyską) pierwszy z licznych swoich lokali. Jego siedmiu synów rozjechało się od Płocka i Łomży aż po Odessę i Kijów.

Lublin też był na ich szlaku. Trafił tu Andrzej Semadeni, który w 1836 roku przy Królewskiej 2 otworzył swój zakład. Jego syn a wnuk Kacpra - też Kacper miał wówczas pięć lat. To on właśnie zrobił ojcu konkurencję otwierając wraz z bratem Aleksandrem cukiernię Semadeniego w odnowionej i podwyższonej po pożarze kamienicy przy Krakowskim Przedmieściu 27.

Na paryską modłę

Przylegająca do Hotelu Europejskiego budowla była idealną lokalizacją w śródmieściu. By ułatwić gościom jedzącym ciastka i pijącym „napoje krajowe i zagraniczne” obserwację życia - na głównej ulicy wybudowano na paryską modłę okazałą werandę. W sumie na werandzie i wewnątrz goście mogli siedzieć przy ponad setce stolików o marmurowych blatach. Lokal był charakterystycznym miejscem, łatwym do znalezienia dla przybyszów. Stefan Żeromski we wspomnieniach pisał o tym, jak musiał po przyjeździe do Lublina umówiony z kimś „czekać u Semadeniego pod werandą”.

Szwajcarska precyzja

Szwajcarska precyzja dotyczyła w tej firmie zarówno przestrzegania receptur jak i szkolenia personelu. To Semadeni ojciec-założyciel (czyli dziadek Kacpra i Aleksandra) wymyślił specjalne

fartuchy, w których chodzili kelnerzy i sprzedawcy w cukierni. Ich nowatorstwo polegało na... braku kieszeni. Dzięki temu personel nie nabierał złego nawyku trzymania w nich rąk. Do zasad firmy należało to, że co dwa tygodnie na koszt szefa przychodził fryzjer i dbał o fryzury sprzedawców i kelnerów. Oprócz nienagannej higieny obowiązywały ich także zdolności manualne.

I gerydonny

Słynne patery gerydonny, na których trzeba było z chirurgiczną precyzją kilkoma warstwami układać pomadki gerydonnowe o kremowo-likierowym nadzieniu. Pomadki były dekorowane upieczonymi z masy migdałowej „loczkami” i kawałkami ananasa. Na dodatek układać pomadki, herbatniki i babeczki trzeba było wynalezionymi przez Semadenich szczypcami, które jako pierwsi wprowadzili do swoich cukierni. Jeśli dziś w jakiejś ciastkarni sprzedawca wrzuci nam do torby francuskie poduszeczki lub gniazdko szczypcami - to zrobi to dzięki pomysłowości Semadenich. Ciężkie życie mieli uczniowie stołecznego ojca-założyciela, ale i umiejętności zdobywali przednie. Oprócz własnych synów wyedukował... samego Bliklego.

Uśmiech Amelii

Ciepłe spojrzenie migdałowych oczu spod ronda kapelusza. Lekki cień uśmiechu? Tak z portretu patrzy Amelia Matylda Georginia ze Schmitów Semadeni. Ostatnia z rodu wielkich cukierników, żona ostatniego Semadeniego - Andrzeja Teodora, najmłodszego syna Andrzeja. Mieszkała nad cukiernią w narożnym domu na rogu Staszica i Krakowskiego Przedmieścia. To ona w 1916 roku, już jako wdowa, sprzedała kawiarnię, laboratorium cukiernicze i firmowe tajemnice wraz z nazwą i znakiem firmowym lubelskiemu cukiernikowi Ignacemu Domańskiemu, zachowując prawo do mieszkania.

Korzystała z niego, aż trudno uwierzyć, do 1946 roku, gdy cukiernia Semadenich po prostu przestała istnieć przyjmując nazwę „Miniaturka”, by ulec upaństwowieniu. Namiastką miała być otwarta w jej miejscu „Regionalna”. Ale gdzie tam socrealistycznej galaretki z bitą śmietaną podanej przez dziewczę w regionalnym pasiastym stroju do szwajcarskich smakowitości serwowanych przez kelnerów na marmurowe stoliki.

Spadkobiercy Ignacego Domańskiego, który w czasach Andrzeja Semadeniego miał cukiernię przy Narutowicza, odzyskali kamienicę i wśród rodzinnych pamiątek przechowują strzępy wiedzy o szwajcarskich poprzednikach. - Babcia opowiadała o pani Amelii jako o osobie niezwykłego charakteru. Nigdy nie zmieniła obywatelstwa i jako Szwajcarka znająca świetnie niemiecki i francuski w czasie II wojny ratowała ludzi z łapanek i więzień. To była niezwykła osoba - opowiada prawnuczka cukiernika spoglądając na damę w kapeluszu. Ostatnią pamiątką jest pocztówka z krokusami. Przysłała ją Amelia Matylda Georginia Halinie Domańskiej ze Szwajcarii. Trafiała tam do domu dla starszych osób. Pod wypisanymi piórem, ozdobnym pismem, życzeniami jest data 21 stycznia 1949. Adresatka zrobiła na karcie dopisek: śp. Amelia zmarła 7 lutego 1949.

Rewizja ciasteczek

Przepisy mistrza Semadeniego przepadły, podobnie jak pamięć o jego zniewalających migdałowych ciasteczkach, kandyzowanych owocach i tortach, piramidach, fantazjach. Ostatnimi, którzy mogli skorzystać z zeszytu szwajcarskich cukierników byli funkcjonariusze UBP. W 1947 roku, tuż przed zamknięciem cukierni dokładnie ją zrewidowali. Zagraniczne frykasy i zgniłokapitalistyczne fanaberie kulinarne zostały zapewne zakwalifikowane jako wróg ludu. - Może gdzieś jeszcze w jakimś magazynie leżą - mają nadzieję prawnuki Ignacego Domańskiego, dla których zeszyt z przepisami Semadeniego, z którego korzystał pradziadek, to po prostu rodzinna pamiątka.

Na cmentarzu przy Lipowej, w jego starej ewangelickiej części, stoi okazały grobowiec rodziny Semadenich. Jeden z Andrzejów podobno zmarł w Szwajcarii, ale w testamencie zaznaczył: pochowajcie mnie w Lublinie. Testament wykonano.

Agnieszka Dybek

PS Korzystałam z artykułu Magdaleny Piwowarskiej „Kawiarnie i cukiernie lubelskie 1836-1939” i książki Wojciecha Herbaczyńskiego „W dawnych cukierniach i kawiarniach Warszawy”.